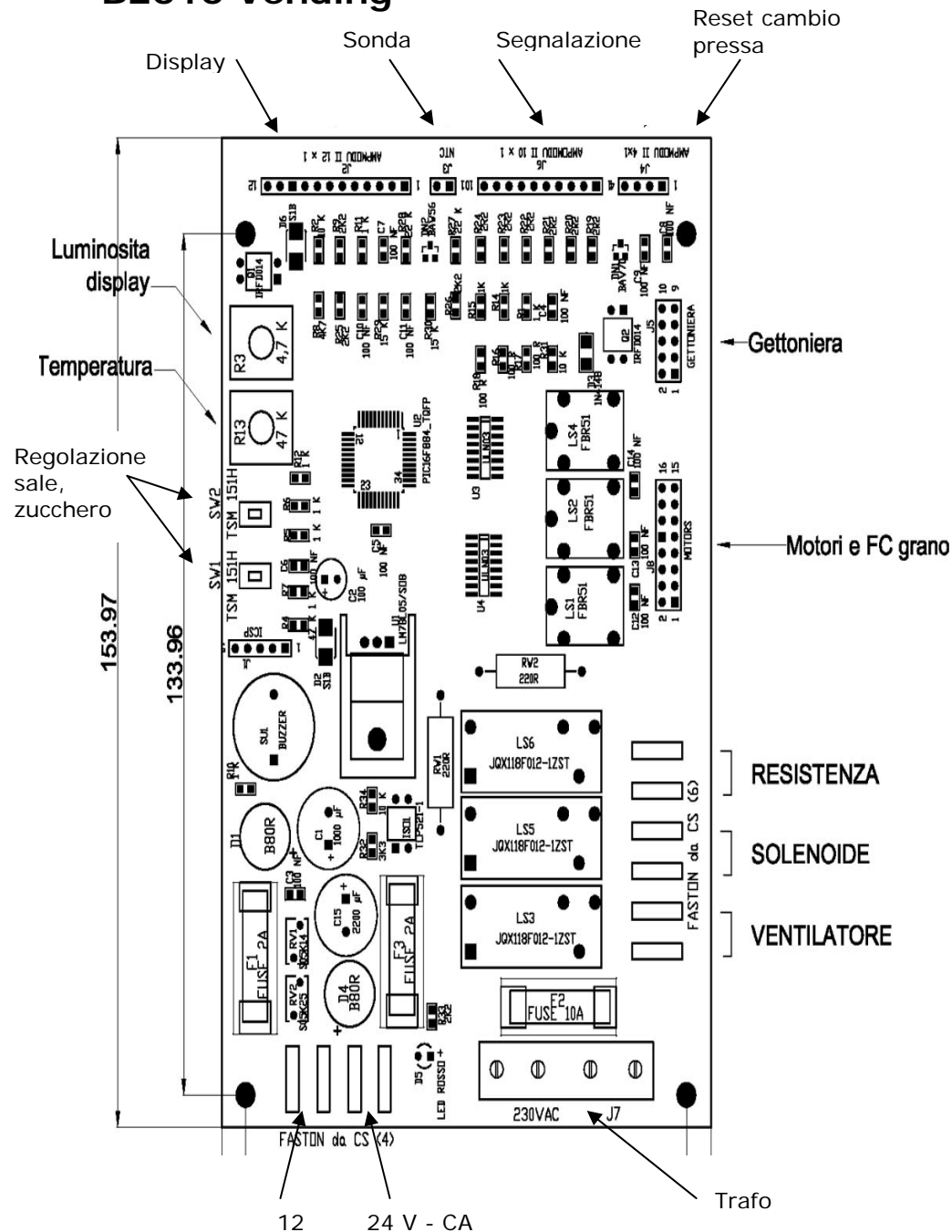
MISTER
HOT POP B2010 VENDING
Distributore Automatico di Popcorn con capacità di carica 100 porzioni

ATTENZIONE!!!

Prima di movimentare, installare, utilizzare e demolire la macchina bisogna assolutamente aver compreso ed essersi attenuti alle condizioni indicate nei vari capitoli del presente manuale.

INDICE

12 SCHEDA DI CONTROLLO Mr.HotPop B2010 Vending

11 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Prendere il tempo di leggere tutte le istruzioni.
Questa macchina è conforme alle regole e condizioni di sicurezza in vigore, come anche alle seguenti direttive europee:
Direttiva compatibilità elettromagnetica CEE 89/336 modificata dalle direttive CEE 92/31 e 93/68.
Direttiva bassa tensione CEE 73/23 modificata dalla direttiva CEE 93/68.
AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa elettrica, **non rimuovere il cassetto posto sul retro del distributore**, per ogni intervento fare riferimento ad un centro di assistenza.
ATTENZIONE: per ridurre il rischio di incendio o di scossa elettrica, non esporre il distributore alla pioggia o all'umidità.
AVVERTENZA: non esporre il distributore all'acqua (sgocciolamento o spruzzamento) e non collocare su di esso oggetti riempiti di liquidi.

- Tenuto conto della molteplicità delle norme in vigore, se questo apparecchio è utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, occorre farlo verificare presso uno dei nostri centri di assistenza tecnica autorizzati.
- Posizionare la macchina in un luogo coperto ed asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Verificare che il voltaggio della rete corrisponde bene a quello indicato sulla macchina (corrente alternata unicamente).
- Accertarsi che l'impianto elettrico sia sufficiente per l'alimentazione di una macchina di questa potenza.
- Non conservare prodotti infiammabili in prossimità o al di sotto del mobile su cui si trova la macchina.
- Staccare tutte le fonti di energia per la manutenzione ordinaria programmata e straordinaria e ogniqualvolta si renda necessario.

AVVERTENZA relativa al cavo di alimentazione
E' consigliabile utilizzare un circuito dedicato. Ciò significa, un circuito di alimentazione specifico per il solo distributore che non abbia altre prese in
derivazione. Non sovraccaricare le prese a muro. Prese sovraccariche, allentate o danneggiate, prolunghe, cavi sfilacciati o isolamenti spaccati o deteriorati sono pericolosi. In ognuno dei suddetti casi possono verificarsi incendi o scosse elettriche. Esaminare periodicamente il cavo del distributore e se si notano danneggiamenti scollegarlo, interrompere l'uso del distributore e far sostituire il cavo con uno identico da un tecnico dell'assistenza qualificato.
Evitare che il cavo sia attorcigliato, piegato o calpestato. Prestare particolare attenzione alle spine alle prese a parete e ai punti in cui il cavo esce dall'unità.

1 DATI GENERALI

1.1 Costruttore

Com.Ver srl
Via Valpolicella 70 (Z.I.)
S.PIETRO IN CARIANO (VR)

1.2 La Macchina

MISTER HOTPOP B2010 VENDING è una macchina per la cottura di popcorn ad aria calda. Da un serbatoio contenente mais vengono dosati 42 gr di mais che sono poi indirizzati in una zona, denominata camera di scoppio, nella quale sono presenti un elemento riscaldante ed una ventola che permettono la cottura del mais e quindi la formazione dei popcorn, ed il loro convogliamento nel bicchiere; durante l'erogazione del mais viene dosata una quantità di sale pari a circa 10 gr o di zucchero pari a circa 20 gr.

In dotazione

Mobiletto con ruote con funzione di deposito per mais, sale, bicchieri e coperchi, nr. 2 chiavi per la serratura dell'apertura laterale – accesso deposito.

MARCATURA CE

CEI EN 60335-1 2004-04
CEI EN 60335-2-75 2003-06

BREVETTO

Nr. Deposito: VR2004A000169 del 27-10-2004

1.3 Definizioni

Costruttore: colui che produce la macchina.
Distributore: colui che vende e commercializza la macchina.
Macchina: insieme di pezzi e di organi, collegati tra loro, ed eventualmente con azionatori, con circuito di comando e di potenza, ecc., connessi solidamente per un'applicazione ben determinata, segnatamente per la trasformazione, il trattamento, lo spostamento e il condizionamento di un materiale.
Kit Prodotti: l'insieme di prodotti necessari per il funzionamento della macchina stessa.
Operatore: la persona incaricata dell' accensione della macchina, di caricare i serbatoi del mais, del sale, dello zucchero, dei bicchieri e dei coperchi, di eseguire la manutenzione ordinaria, di pulire, e di effettuare piccoli spostamenti della macchina.
Utente: la persona che utilizza la macchina per consumare il prodotto popcorn.
Tecnico Qualificato: la persona incaricata ad accedere a zone interne alla macchina per servizi di manutenzione: personale qualificato dei concessionari regionali o provinciali e/o personale del centro assistenza.
Centro assistenza: luogo dove è possibile effettuare manutenzioni straordinarie, riparazioni, regolazioni e sostituzioni.
Zona utente: zona alla quale si accede senza l'uso di una chiave di accesso o di un utensile.
Zona di manutenzione: zona alla quale si accede esclusivamente mediante l'uso di una chiave di accesso. Zona riservata alle azioni dell'operatore.
Zona di servizio: zona alla quale non è consentito l'accesso con il solo uso di una chiave di accesso. A questa zona possono accedere solo tecnici qualificati.
Superficie pulibile: superficie dalla quale può essere rimosso lo sporco, in conformità con le istruzioni di manutenzione.

8.2 Manutenzione

Per un corretto utilizzo della macchina è necessario svolgere periodicamente alcune operazioni di manutenzione straordinaria a cura del tecnico qualificato, facendo accesso alla zona di servizio.
E' consigliato pulire la camera di cottura una volta ogni 10 giorni, come mostrato in figura 1.
Verificare che non ci siano oggetti estranei all'interno della gettoniera.
Verificare il corretto funzionamento di tutti gli organi di movimento.

Figura 1

Figura 2

8.3 Riparazione

Tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite richiedendo l'intervento del Centro Assistenza oppure da tecnici qualificati.

9 RICAMBI

Le parti di ricambio devono essere ordinate direttamente al centro assistenza, fornendo le seguenti informazioni:

- modello e numero di matricola della macchina riportati nella targhetta identificativa applicata sulla stessa.

10 SMALTIMENTO

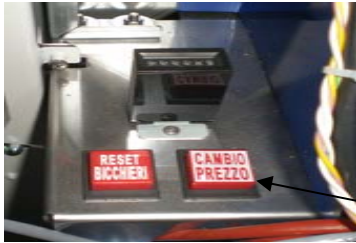
Tutti i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali.
Il corretto smaltimento delle
apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente. Per attenersi alla DIRETTIVA 2002/96/CE
Com.Ver srl si impegna a ritirare i propri RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche). Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune o il servizio smaltimento rifiuti.

7 ALLARME DELLA MACCHINA

La macchina in caso di malfunzionamento lo segnala attraverso dei messaggi sul display.

Se sul display appare la scritta:	***La macchina indica:***
MAIS NON CARICATO CORRETAMENTE	Un malfunzionamento al motore del caricatore del mais oppure al micro che ne gestisce la rotazione
CONTROLLARE SONDA	Un malfunzionamento alla sonda che legge la temperatura del forno di cottura
GETTONIERA NON PRONTA	Un malfunzionamento alla gettoniera
TEMPERATURA ELEVATA	Un malfunzionamento alla ventilatore
TEMPERATURA NON CORRETTA	Un malfunzionamento alla resistenza

7.1 Procedura per modificare il costo della porzione

Questa procedura va eseguita ogni volta che si desidera modificare il costo della porzione.

CAMBIO PREZZO

1) Va eseguito con macchina in stand-by
2) Nel vano gettoniera, premere una volta il tasto bianco (sul display appare la scritta MODIFICA COSTO), inserire nella gettoniera la moneta necessarie per raggiungere il credito desiderato, e confermare il valore premendo ancora una volta il tasto bianco; una volta premuto il tasto, la macchina torna in stand-by.

Se si impiega troppo tempo nell'eseguire questa operazione, la macchina torna in stand-by senza aver apportato modifiche.

8 MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

L'inosservanza delle indicazioni riportate qui di seguito solleva Com.Ver srl da ogni responsabilità, ed esclude qualsiasi forma di garanzia contrattuale.
Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione straordinaria devono essere effettuate da tecnici qualificati e comunque:

- Dopo aver disattivato tutte le fonti di energia della macchina.
- Dopo aver controllato che tutte le parti in movimento siano ferme.

8.1 Regolazione

La macchina viene fornita dal costruttore già regolata in ogni sua parte.

1.4 Garanzia e assistenza

Com.Ver srl garantisce le proprie macchine, ed attrezzature, esenti da vizi e difetti di materiale o di lavorazione, ad esclusione della componentistica elettronica, per un periodo di 12 mesi dalla data della vendita. Durante tale periodo Com.Ver srl si impegna a sostituire o riparare gratuitamente, nel tempo necessario, eventuali vizi e difetti di materiale e/o lavorazione presenti a condizione che l'utilizzo della macchina o attrezzatura sia avvenuta correttamente, secondo quanto stabilito nel presente manuale utilizzando esclusivamente il materiale di consumo fornito dal Kit Prodotti e **che il montaggio sia stato operato con l'assistenza di tecnici qualificati.**
La sostituzione o la manomissione di una o più parti della macchina, non autorizzate da Com.Ver srl, nonché l'uso improprio di utensili, accessori e materiali di consumo diversi da quelli indicati nel presente manuale invalida la garanzia.
Per eventuali chiarimenti e assistenza rivolgersi al centro assistenza fornendo il numero di matricola della macchina.
Quanto sopra esposto, impegna Com.Ver srl ed esclude ogni altro effetto della garanzia previsto dalla legge. Diverse condizioni stabilite in contratto prevalgono su quelle sopra esposte.

Il servizio di assistenza viene realizzato da Com.Ver srl che interverrà con rapidità ed efficacia. Ogni macchina è dotata di un numero di matricola che si trova sul retro dell'apparecchio. Questo numero è unico per ogni prodotto e non è applicabile ad altre unità.

1.5 L'operatore deve

1. Attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel manuale d'uso e manutenzione della macchina.
2. Leggere integralmente il presente manuale prima di iniziare ad utilizzare la macchina al fine di conoscere le caratteristiche della stessa, la sua posizione e il funzionamento di tutti i comandi.
3. Segnalare immediatamente al titolare della macchina ed a quanti altri predisposti alla sicurezza, l'inefficienza della macchina.
4. Intervenire tempestivamente in condizione di pericolo, nell'ambito delle sue competenze e possibilità, per eliminare e ridurre le cause di rischio.
5. Conservare con cura il presente manuale.
6. Staccare tutte le fonti di energia per la manutenzione ordinaria programmata e ogni qualvolta si renda necessario.
7. Attenersi scrupolosamente alla segnaletica per eliminare qualsiasi incertezza e qualsiasi pericolo di rischio residuo.

1.6 Regole di sicurezza e antinfortunistica

La sostituzione o la manomissione di una o più parti della macchina, non autorizzate da Com.Ver srl, nonché l'uso improprio di utensili, accessori e materiali di consumo diversi da quelli indicati nel presente manuale, possono costituire pericolo di infortunio e sollevare Com.Ver srl da responsabilità di carattere civile e penale.
Il tecnico qualificato e l'operatore si impegnano ad agire rispettando scrupolosamente le seguenti regole generali di sicurezza:

- mai inserire mani, corpi estranei o altro sulle parti in movimento.
- mai porre contenitori di liquido vicino alle parti elettriche.
- la manutenzione ordinaria deve avvenire a macchina ferma e solo quando tutte le fonti di energia sono state disattivate.
- le riparazioni degli impianti elettrici devono essere eseguiti in assenza di tensione, e da personale qualificato.
- è vietato rimuovere qualsiasi tipo di dispositivo di sicurezza e/o barriera protettiva predisposta

Per maggiori dettagli sui dispositivi di protezione individuale, vedi Direttiva 89/686/CEE.
L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.
A tale scopo si segnala di seguire le regole generali di installazione per la preparazione e la messa in opera di impianti elettrici vigenti nel proprio paese.

6.1 FUNZIONAMENTO PRINCIPALE DELLA MACCHINA

Appena accesa la macchina appare la scritta sul display – AUTOCALIBRAZIONE GETTONIERA

Dopo la calibrazione della gettoniera la macchina inizia il riscaldamento e sul display appare la scritta – IL RISCALDAMENTO

Dopo il riscaldamento appare sul display la scritta – ATTENDERE

Dopo aver finito le verifiche di avvio, la macchina si mette in stand-by, e appare la scritta sul display MACCHINA PRONTA

Dopo l'inserimento del credito la macchina è pronta alla selezione del gusto, ed una volta selezionato la macchina avvia il ciclo, sul display appare la scrittura del gusto selezionato – GUSTO SALE, GUSTO DOLCE, GUSTO NATURALE

Al termine del ciclo la macchina emette un avviso acustico, e sul display appare la scritta – PRELEVARE PRODOTTO

Al termine del ciclo di cottura la macchina esegue una verifica interna, e sul display appare scritta – ATTENDERE

Dopo la verifica (dura circa 60 secondi), la macchina torna in stand-by, segnalando anche un eventuale credito residuo, sul display appare la scritta – MACCHINA PRONTA, Credito € X,XX

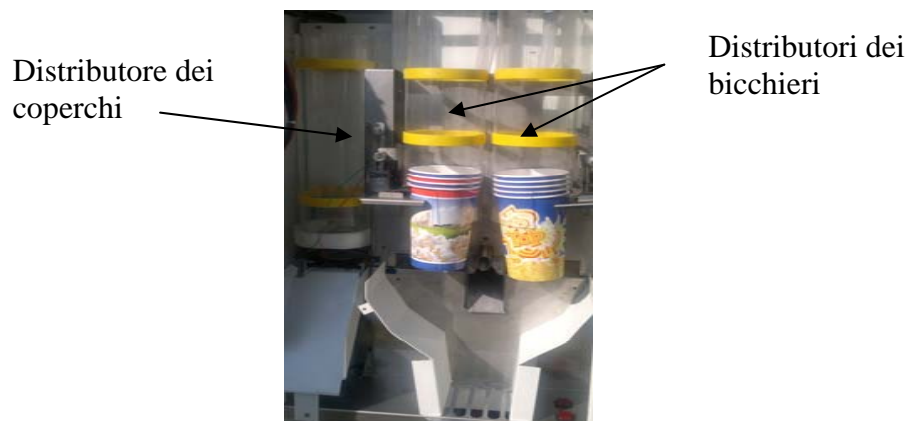
5.3 Caricamento del serbatoio del sale

Per caricare il serbatoio del sale accertarsi che sia chiuso il serbatoio del mais e quello dello zucchero e procedere come segue:
- accertarsi che la macchina sia spenta,
- aprire il pannello superiore della macchina con l'apposita chiave,
- aprire il contenitore del sale e versare dentro il sale, non oltre il livello indicato,
- chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo il "Sale" fornito nel "KIT PRODOTTI"

5.4 Caricamento bicchieri e coperchi

Per caricare gli appositi dispensatori di bicchieri e coperchi per popcorn procedere come segue:
- aprire il portellone della macchina , sollevare il coperchio e mettere i bicchieri negli appositi contenitori. E' molto importante quando si caricano i bicchieri accertarsi che tutti e due i contenitori siano riempiti

Questa operazione è molto importante per il buon funzionamento dell'erogatore.

-riempire completamente il tubo fino al bordo superiore dello stesso. Eseguire un ciclo di RESET premendo tre volte consecutive l'apposito pulsante. Ciò permette di controllare lo scarico del bicchiere ed azzerare il contabattute nella memoria elettronica.
- riempire il tubo portacoperchi fino al bordo superiore dello stesso rispettando il verso di caricamento del coperchietto. Eseguire un ciclo di RESET nello stesso modo descritto nella procedura carica bicchieri.

E molto importante eseguire la carica bicchiere e coperchio nello stesso momento.
- chiudere il pannello superiore.

6 MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

Assicurarsi sempre che i serbatoi del mais, del sale e dello zucchero, contengano il rispettivo materiale prima della messa in funzione. Procedere con il collegamento alla fonte di energia. **Collegare la macchina ad una presa munita interruttore differenziale (salvavita).** Premere l'interruttore "ON" che si trova nella parte posteriore della macchina.

2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensione: (Base – Altezza – Profondità) 620 x 1650 X 650 mm
Capacità di carico: 100 porzioni
Peso: 95 kg
Potenza nominale: 1400W
Tensione: 220 – 230 V
Frequenza: 50 Hz
Consumo: 0,2 kw/h

3 RIFERIMENTI NORMATIVI

3.1 Direttive europee

Questa macchina è conforme alle regole e condizioni di sicurezza in vigore, come anche alle seguenti direttive europee:
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica CEE 89/336 modificata dalla direttiva CEE 92/31 e 93/68.
- Direttiva Bassa Tensione CEE 73/23 modificata dalla Direttiva CEE 93/68.
- Direttiva RAEE 2002/96/CE e seguente modifica 2003/108/CE.
- Direttiva RoHS 2002/95/CE.
- Direttiva 2003/11/CE che modifica la 76/769/CEE.

3.2 Norme di riferimento

CEI EN 60335-1
CEI EN 60335-2-75

4 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

4.1 Trasporto e imballaggio

La macchina per il trasporto e l'immagazzinamento viene racchiusa in confezioni di cartone al cui interno viene posto del polistirolo espanso per imballaggi. Svuotare sempre i serbatoi prima di spostare la macchina.

Durante il trasporto, manipolare con cura la macchina, mantenendo la sua posizione verticale-fronte oppure, se ancora imballata, attenersi alle segnaletiche riportate sull'imballo al fine di garantire la sua integrità.
Non far cadere o appoggiare con forza la macchina in quanto i colpi subiti potrebbero causare danni alla stessa.

4.2 Prima dell’uso

Leggere attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle con cura.

- Estrarre la macchina dall’imballo.
- Scegliere con attenzione il luogo dove installare la macchina.
- Caricare il serbatoi del mais, del sale e dello zucchero.
- Caricare il distributore bicchieri e coperchi.

4.3 Luogo d’installazione

Tutte le operazioni di posizionamento e montaggio della macchina presso il cliente devono essere effettuate a cura dei tecnici qualificati nel rispetto delle indicazioni qui di seguito riportate.

- La macchina non può essere installata in ambiente esterno.
- La macchina deve essere installata solo su un impianto elettrico munito di salvavita.
- La macchina deve essere installata in luogo coperto e asciutto, dotato di illuminazione tale da permettere il normale utilizzo della stessa.
- Collocare la macchina in prossimità di una presa elettrica dalla quale sia possibile scollegare facilmente il cavo di alimentazione.
- Collocare la macchina su una superficie piana e stabile che si estenda oltre alla base della macchina stessa in tutte la direzioni.
- Se si posiziona la macchina presso la parete, lasciare più di 20 cm tra il retro della macchina e la parete.
- Il luogo di installazione deve possedere tutti i requisiti per essere in linea con le normative vigenti.
- La macchina deve essere posizionata lontana da fonti di calore su di una base solida, quale bancone bar, oppure sul mobiletto.

4.4 Condizioni ambientali per il funzionamento

La macchina funziona correttamente solo se le caratteristiche ambientali rientrano nei valori di seguito riportati:

Temperatura ambientale 10 - 30 °C
Umidità relativa ambiente 0 - 85%
Altezza S.L.M. < 1000 m

4.5 Collegamento alle fonti di energia

La macchina viene alimentata ad energia elettrica.
Prima del collegamento alle fonti di energia verificare quanto segue:

- ✓ E’ obbligatoria l’installazione di un interruttore differenziale a monte della macchina in grado di assicurare l’operatore da pericoli di contatti diretti e indiretti, come da normativa in vigore.
- ✓ Prima di effettuare il collegamento alle fonti di energia procedere con il caricamento dei serbatoi del mais, del sale e dello zucchero

5 CARICAMENTO E PROGRAMMAZIONE

Il materiale di consumo come il mais, il sale, lo zucchero, i bicchieri ed i coperchi forniti nel “**kit Prodotti”** sono i soli e gli unici prodotti che possono essere usati in questa macchina per garantire il corretto funzionamento della stessa.
Si esclude qualsiasi altro utilizzo della macchina. Ogni altro uso è da considerarsi improprio ed esclude qualsiasi responsabilità di Com.Ver srl per danni a persone e/o cose derivante da tale uso improprio.
L’incaricato per le fasi di caricamento è l’operatore.

5.1 Caricamento serbatoio del mais

Il serbatoio contiene 5,5 kg di mais.
Per caricare il serbatoio del mais accertarsi che sia chiuso il serbatoio del sale e quello dello zucchero e procedere come segue:
- accertarsi che la macchina sia spenta,
- aprire il pannello superiore della macchina con l’apposita chiave,
- aprire il contenitore del mais e versare dentro il Mais, non oltre il livello indicato,
- chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo ed elusivamente “Mais” fornito nel “ KIT PRODOTTI.”
Il mais caricato nella macchina deve essere sostituto dopo al massimo 10 giorni. Si fa espresso divieto di usare oltre la data di scadenza indicata nella confezione.
E’ consigliabile se la macchina produce dai 5/10 porzioni al giorno non mettere più di 2 kg di mais.

5.2 Caricamento del serbatoio dello zucchero

Per caricare il serbatoio dello zucchero accertarsi che sia chiuso il serbatoio del mais e quello del sale e procedere come segue:
- accertarsi che la macchina sia spenta,
- aprire il pannello superiore della macchina con l’apposita chiave,
- aprire il contenitore del zucchero e versare lo zucchero, non oltre il livello indicato,
- chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo lo “zucchero” fornito nel “KIT PRODOTTI”